

أولا : الأحماض الدهنية LES ACIDES GRAS : هي أحماض أليفاتية، غير متفرعة، أحادية الكربوكسيل، لديها عدد ذرات كربون زوجي أكبر أو يساوي 4

صيغتها العامة: $C_nH_{2n}O_2$ حيث $n \geq 4$ صيغتها نصف المفصلة: $CH_3-(CH_2)_{n-2}-COOH$

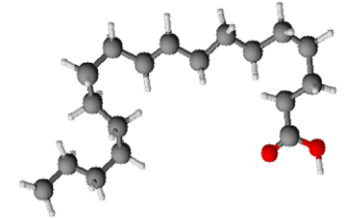
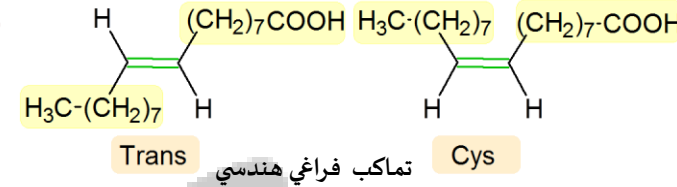
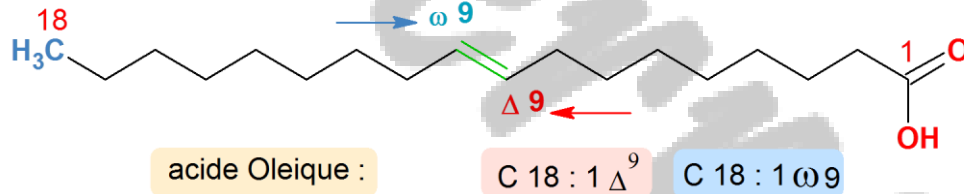
مشبعة

$C_n: x\Delta^{a,b,...}$ X عدد الروابط (=).

يرمز لها $C_n: x\omega^{a,b,\alpha,\beta}$ a,b,α,β مواضع الروابط (=)

$C_nH_{2n-2x}O_2$ لها X روابط مضاعفة (=)

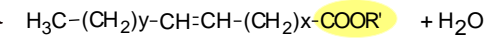
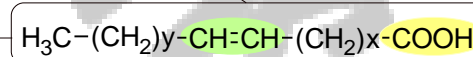
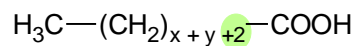
غير مشبعة



تفاعلات الأحماض الدهنية :

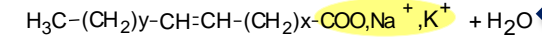
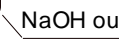


هدرجة



استرة

هلجنة



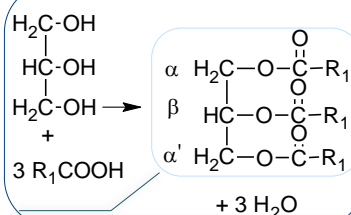
تصبن

الجليسيريدات

β - اسم الحمض دهني المغاير (و)

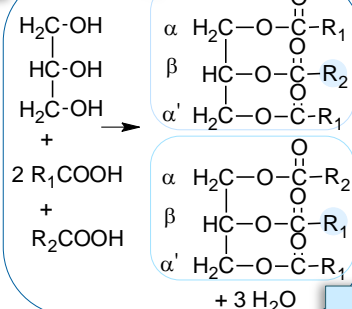
ثنائي اسم الحمضين المتشابهين (ين)

Triglycéride (3 AG₁)

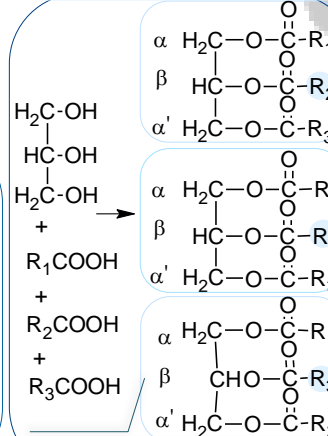


ثلاثي اسم الحمض (ين)

Triglycéride (2 AG₁ + AG₂)



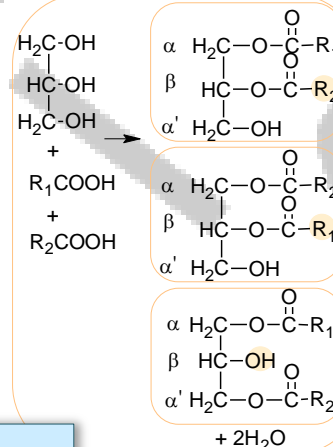
Triglycéride (AG₁ + AG₂ + AG₃)



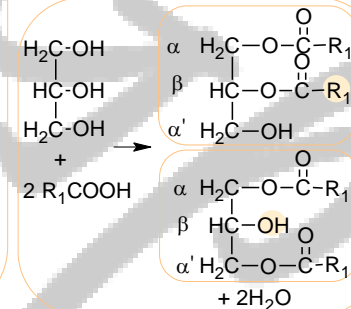
α - اسم الحمض (يل) β - اسم الحمض (يل)

α' - اسم الحمض (يل) جليسيرول

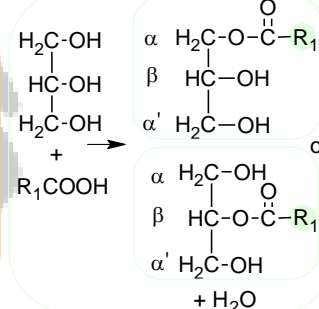
Diglycéride



Diglycéride



Monoglycéride



القرائن

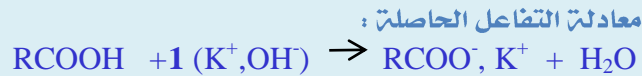
القرائن الكيميائية تحدد بعض صفات الشحوم والزيوت

طريقة الحساب: (تستنتج حسابيا فقط ولا يمكن تجريبيا)
 $I_s = I_a + I_e \Rightarrow I_e = I_s - I_a$

تعريفه: عدد ملغ (mg) البوتاس اللازمة لتعديل (تصبن) **الأحماض الدهنية المرتبطة على شكل استر** الموجودة في 1 غرام من الدهن.

تحدد **جودة** الدهن، كلما زادت قيمة القرينة كلما نقصت جودتها

تعريفه: عدد ملغ (mg) البوتاس اللازمة لتعديل (تصبن) **الأحماض الدهنية الحرة** الموجودة في 1 غرام من الدهن.



طريقة الحساب: (معايرة مباشرة دون التسخين)
 1 mol (Acide gras) \Rightarrow 1 mol (KOH)
 $M_{AG} \Rightarrow 1 M (KOH)$
 حساب نظري $\left\{ \begin{array}{l} 1g \Rightarrow I_a (mg) \\ m gras \Rightarrow m_{KOH} = C_{KOH} \cdot V_{eq} \cdot M_{KOH} \end{array} \right.$
 الحساب تجريبيا

لاستنتاج عدد الروابط المضاعفة التي يحتويها الغليسيريد (أو الحمض الدهني)

قرينة الاستر I_e

القرائن

قرينة اليود I_i

قرينة الحموضة I_a

قرينة التصبن I_s

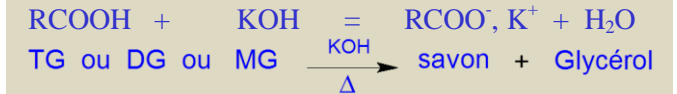
تعريفه: عدد غرامات (g) اليود اللازمة لتعديل لتشبع الروابط الثنائية الموجودة في 100 غرام من الدهن.

طريقة الحساب: (تستنتج حسابيا وتجريبيا)
 1 mol (Glycéride) \Rightarrow n mol (I_2)
 $M_G \Rightarrow n M (I_2)$
 حساب نظري $\left\{ \begin{array}{l} 100g \Rightarrow I_i (g) \\ m gras \Rightarrow m_{I_2} \end{array} \right.$
 الحساب تجريبيا

يمكن للدهون والزيوت أن تحتوي على غليسيريدات (احادية، ثنائية، ثلاثية) وأحماض دهنية حرة (في حال تعرضت للرطوبة والضوء وتفسخت)

تعريفه: عدد ملغ (mg) البوتاس اللازمة لتعديل (تصبن) **الأحماض الدهنية الحرة** المرتبطة على شكل استر الموجودة في 1g من الدهن.

معادلة التفاعل الحاصلة: (تعديل الأحماض الحرة والمرتبطة الممكن إيجادها على شكل احادي، ثنائي أو ثلاثي غليسيريد)



طريقة الحساب: (معايرة غير مباشرة بعد التسخين)
 1 mol (Glycéride) \Rightarrow (1 ou 2 ou 3) mol (KOH)
 $M_{TG} \Rightarrow (1 \text{ ou } 2 \text{ ou } 3) M (KOH)$
 حساب نظري $\left\{ \begin{array}{l} 1g \Rightarrow I_s (mg) \\ m gras \Rightarrow m_{KOH} = C_{KOH} \cdot V_{eq} \cdot M_{KOH} \end{array} \right.$
 الحساب تجريبيا

تستعمل لاستنتاج الكتلة المولية والصيغة نصف المفصلة للغليسيريد في حال احتواء الدهن على غليسيريد نقي

حالة غليسيريد: $I_s = I_e$ ، $I_a = 0$

حالة دهن يحتوي مزيج (M) من: X% غليسيريد (A) + Y% غليسيريد (B) + Z% حمض دهني (C)
 $I_a(M) = \frac{Z}{100} \cdot I_a(C)$ \blacklozenge $I_e(M) = \frac{X}{100} \cdot I_e(A) + \frac{Y}{100} \cdot I_e(B)$ \blacklozenge $I_s(M) = I_a(M) + I_e(M)$

حالة حمض دهني: $I_s = I_a$ ، $I_e = 0$